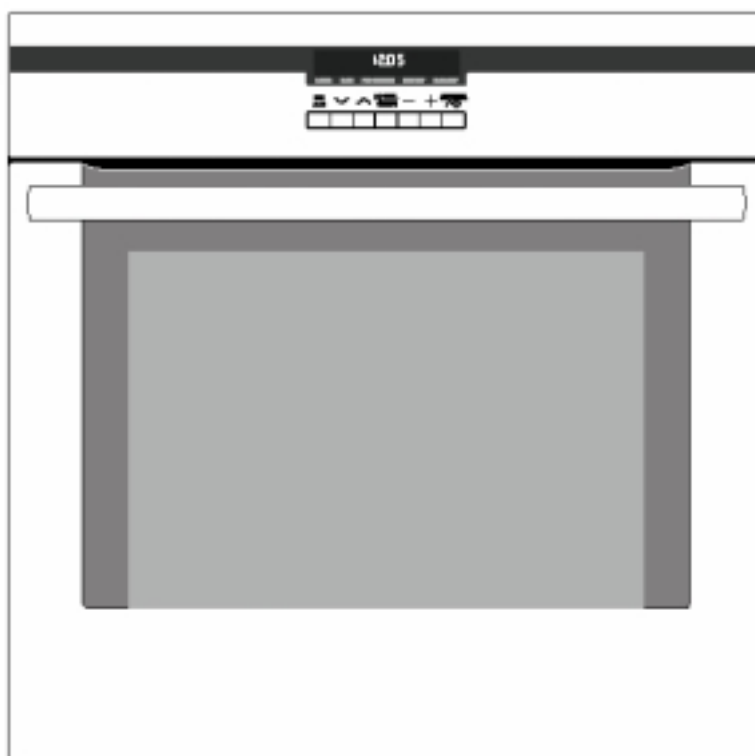


**AEG**

**Z DOBRIMI IZKUŠNJAMI**

## **COMPETENCE B6831-4**

Vgradna električna pečica



Navodila za uporabo



Dragi kupec,  
predno prvič uporabite svojo novo pečico, pozorno preberite knjižico z navodili za uporabo. Knjižico z navodili za uporabo varno shranite, tako da vam bo vedno pri roki, in če vaša pečica zamenja lastnika, poskrbite, da ji bodo priložena tudi navodila za uporabo.



Simbol trikotnika vas opozarja na navodila, ki so pomembna za varno uporabo in pravilno delovanje aparata. Ta navodila morate upoštevati.



Ob tem simbolu boste našli dodatne informacije in koristne nasvete za uporabo aparata.



Ta simbol opozarja na navodila za gospodarno in okolju prijazno uporabo aparata.

Če ugotovite, da aparat ne deluje pravilno, najprej poskusite nepravilnosti odpraviti tako, kot vam svetujemo v poglavju o odpravljanju nepravilnosti v delovanju, in šele če vam to ne uspe, pokličite pooblaščen servis.



Aparat je izdelan skladno z naslednjimi predpisi:

- 73/23/CEE od 19.2.1973 (predpis o nizki napetosti);
- 89/336/CEE od 3.5.1989 (predpis o elektromagnetni kompatibilnosti vključno z modifikacijami 92/31/CEE).
- 93/68/CEE od 22.7.1993 (označevanje).



## **Pomembna navodila za varno uporabo**



### **Varna priključitev**

- Priključitev štedilnika prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.
- Popravila prepustite samo za to usposobljenim strokovnjakom pooblaščenega servisa. Nestrokovna popravila pomenijo veliko tveganje. V primeru okvare se obrnite na najbližji pooblaščen servis.
- Poškodovanega aparata ne smete uporabljati; izklopite ga iz električnega omrežja ali pa odvijte varovalko.



### **Varnost otrok**

- Štedilnik naj uporabljajo odrasle osebe. Otrokom ne smete dovoliti, da se igrajo ob ali s štedilnikom.
- Štedilnik se med uporabo segreje in ostane vroč še dolgo po uporabi. Pazite, da se mu otroci ne bi preveč približali, dokler se štedilnik ne ohladi.

## **⚠ Varnost med uporabo štedilnika**

- Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvih za pečenje živil.
- Pri priklopu električnih aparatov v vtičnice v bližini pečice pazite, da električni priključni kabel ne pride v stik z vročimi deli pečice, oziroma da ga ne priprete z vrati pečice.
- Po uporabi izklopite vsa stikala.
- **Pozor!** Med delovanjem se pečica segreje. Pri uporabi pečice vedno pazite na majhne otroke.
- Če pripravljate jedi z dodatkom alkohola, bodite izjemno previdni, saj bi lahko v pečici nastala hitro vnetljiva mešanica zraka in alkohola. Vrata pečice odpirajte previdno, pri tem pa pazite, da v bližini ni odprtega ognja ali iskenja.  
Priporočamo, da pustite jed še približno 10-15 minut po izklopu v pečici.

### **ⓘ Opozorilo:**

Po najnovejših znanstvenih dognanjih lahko močno zapečena živila, predvsem tista z vsebnostjo škroba, škodljivo vplivajo na zdravje zaradi akrilamidov. Zato svetujemo, da živila pečete pri nižjih temperaturah in jih manj rjavo zapečete.

## **Kako preprečite poškodbe vaše pečice**

- Dno pečice na oblagajte z alu-folijo! Prav tako ne postavljajte pekačev na direktno dno pečice; lahko bi se poškodoval emajl!
- Sadni sokovi, ki bi kapljali s pekača, bi na površini pečice pustili trdovratne madeže. Pod pekač postavite posodo za lovljenje tekočin.
- Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih predmetov; najbrž ni potrebno omeniti, da sedenje ali stopanje na odprta vrata ni dovoljeno.
- Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico; emajl bi se lahko poškodoval.
- Ne uporabljajte prevelike sile; predvsem robovi stekla na vratih bi se lahko zlomili.
- V pečici ne hranite vnetljivih snovi; te bi se lahko vžgale, če bi pečico nehote vklopili oz. bi jo pred vklopom pozabili izprazniti.
- V pečici ne hranite vlažnih živil. Lahko bi se poškodoval emajl.

## **Kam z odpadnim materialom**

Embalaža je izdelana iz materialov, ki so okolju prijazni in so primerni za recikliranje. Označeni so z ustreznimi simboli.

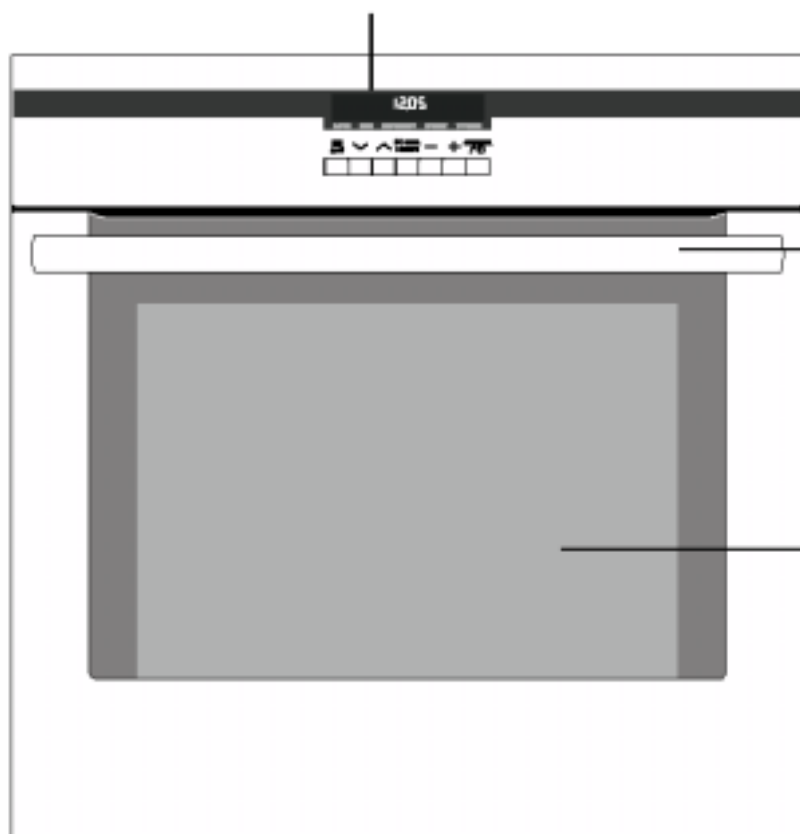
Odsluženo pečico odpeljite na ustrezno odlagališče odpadkov.

**⚠ Pozor!** Preden zavržete svoj odsluženi štedilnik, poskrbite za varnost - odrežite priključni kabel čim bližje ohišja in onemogočite zapiranje vrat.

- Štedilnika ne zavržite skupaj z odpadki iz gospodinjstva.
- Pozanimajte se, kje je ustrezno odlagališče odpadkov; lahko se tudi dogovorite s pooblaščenim servisom, ki bo proti minimalni odškodnini namesto vas poskrbel za odsluženi štedilnik.

# Opis pečice

Upravljalna plošča

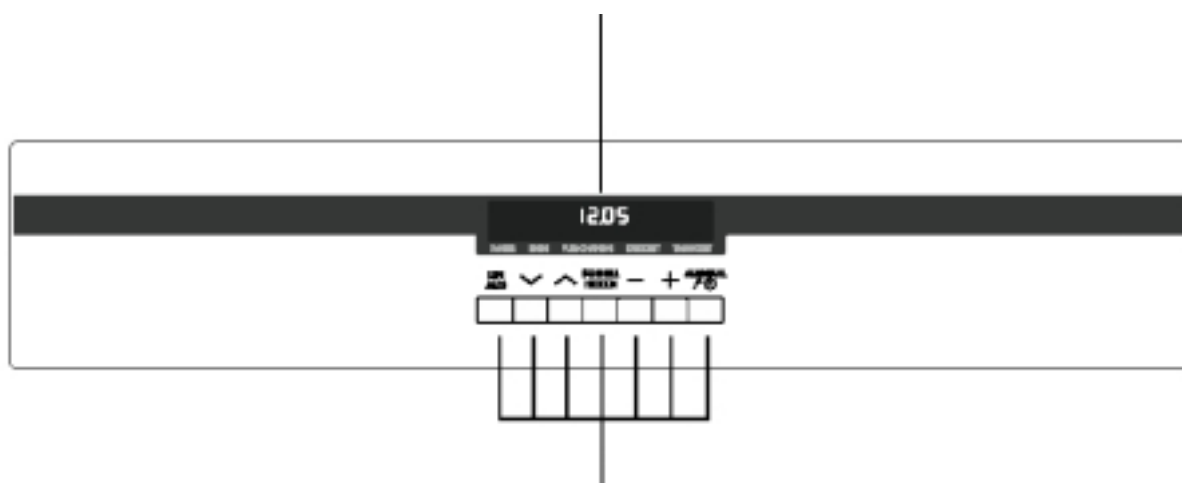


Ročaj vrat

Steklena vrata pečice

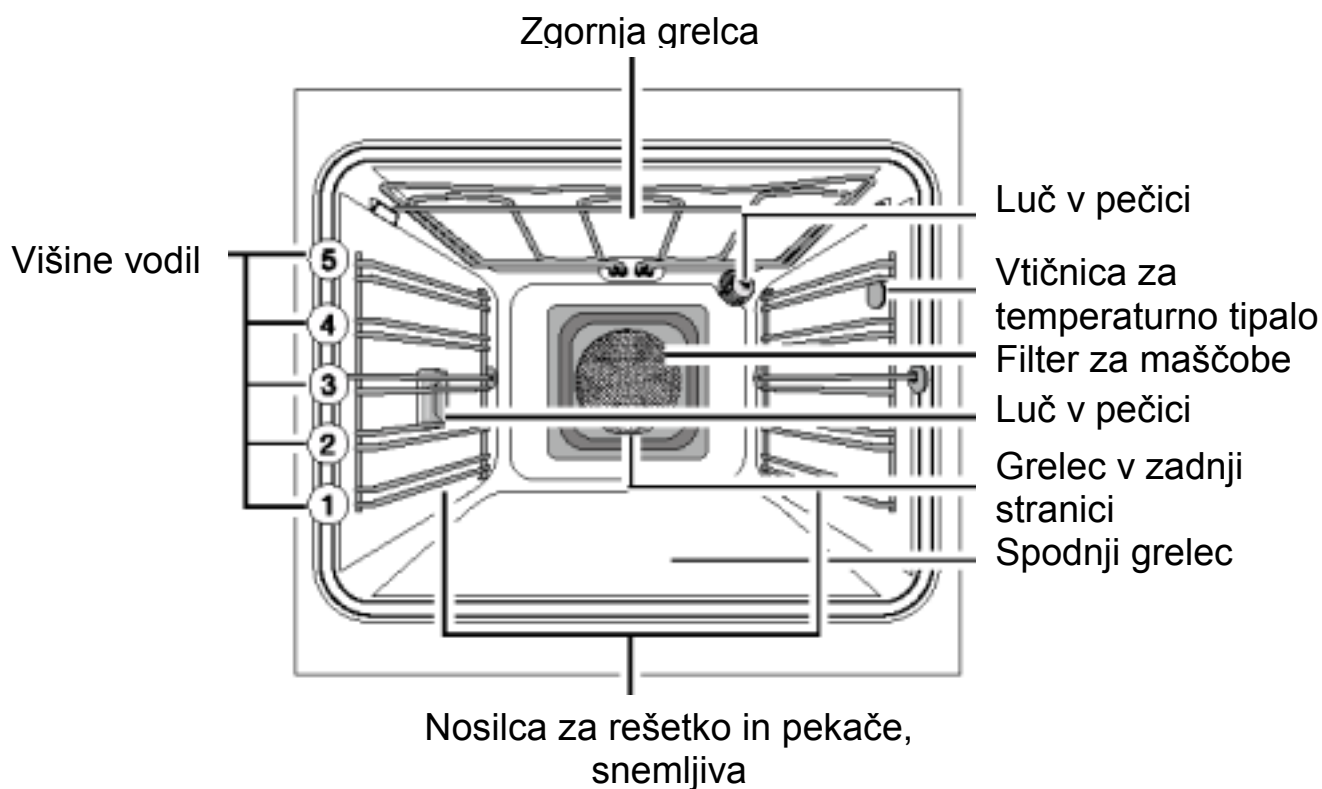
## Upravljalna plošča

Prikazovalnik



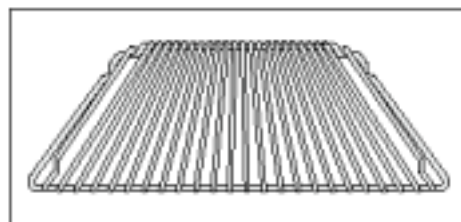
Funkcijske tipke

## Opis pečice

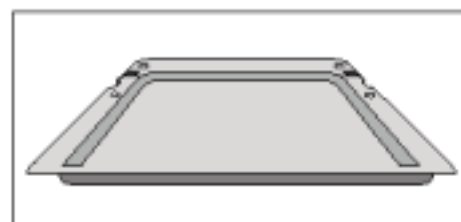


## Oprema pečice

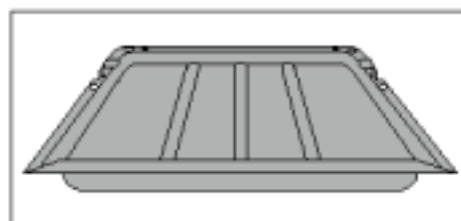
**Rešetka**, na katero postavite pekače, modele, pečenke in jedi, ki jih želite pripraviti na žaru



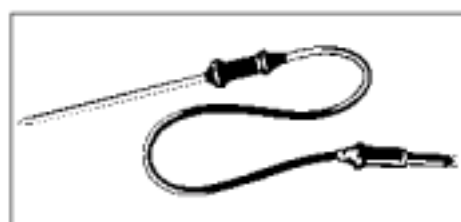
**Pekač**  
za pecivo



**Univerzalni pekač** za pecivo, pečenke ali za lovljenje sokov in maščobe, ki pri pečenju iztekajo iz mesa, ki ga pečete na rešetki.



**Tipalo za meso**  
s pomočjo katerega določimo, če je meso pečeno tudi v sredini



# Pred prvo uporabo

## Nastavljanje točnega časa

**ⓘ Če čas ni nastavljen, pečica ne bo delovala!**

Po vsakem izpadu električne energije ali po izklopu pečice iz električnega omrežja na prikazovalniku funkcij utripa lučka ob napisu TAGESZEIT (Čas dneva).

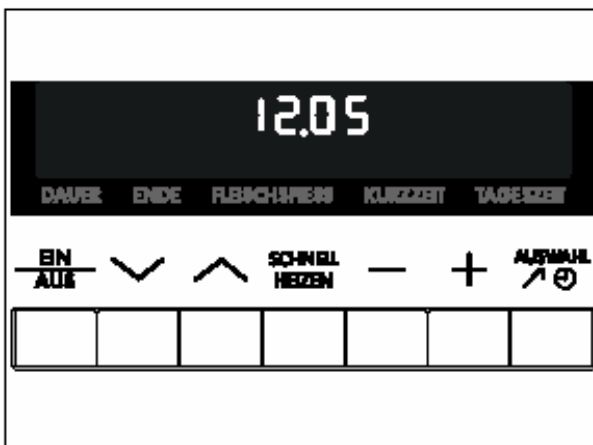
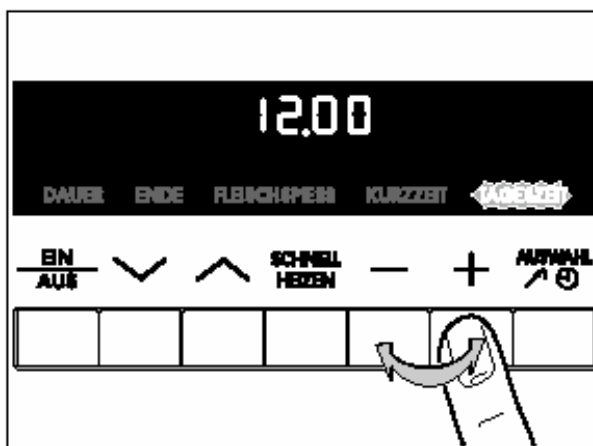
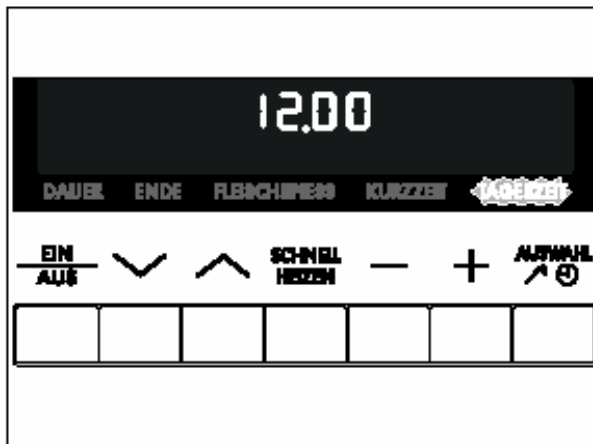
1. Če želite spremeniti nastavljeni čas, najprej pritisnite na tipko za vklop/izklop, nato pa tolikokrat pritisnite na tipko TAGESZEIT, dokler ne začne utripati lučka.
2. S pomočjo tipke + ali – nastavite točen čas.

Počakajte 5 sekund.

Številke prenehajo utripati, na prikazovalniku je viden nastavljeni čas.

Zdaj je pečica pripravljena za uporabo.

Čas lahko nastavljate le, če ni aktivna funkcija za varnost otrok oz. ni aktivna nobena od funkcij programske ure.



## Prvo čiščenje

Pred prvo uporabo morate pečico temeljito očistiti.

**⚠ Pozor!** Ne uporabljajte abrazivnih ali grobih čistil in čistilnih pripomočkov, da ne bi poškodovali površine.

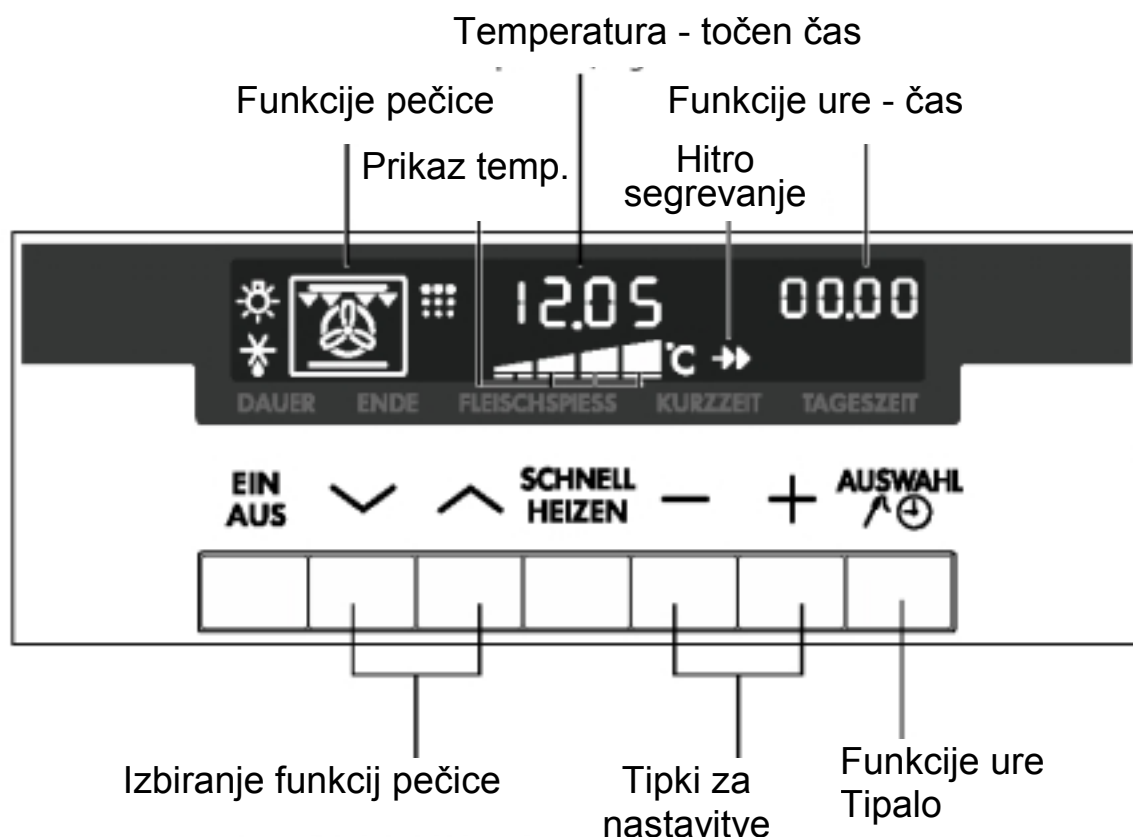
Če je vaš štedilnik s površinami iz nerjavečega jekla, uporabite namensko čistilo.



1. Odprite vrata pečice, prižgala se bo luč v notranjosti.
2. Iz pečice odstranite vso opremo in jo pomijte s toplo vodo in čistilom za pomivanje posode.
3. Temeljito operite tudi notranjost pečice s toplo vodo in čistilom ter jo nato obrišite do suhega.
4. Upravljalno ploščo očistite z vlažno krpo.



# Uporaba pečice



## Splošni napotki

Pečico vklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop (EIN/AUS).

Ko se osvetli zelena funkcija, se začne pečica segrevati oz. se začne odštevati nastavljeni čas.

Na prikazovalniku je vidno trajanje uporabe pečice; ta prikaz je viden le, če ni izbrana katera od funkcij programske ure.



Luč v pečici gori, če je izbrana katera od funkcij pečice.

Ko se pečica segreje na nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.


Pečico izklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop (EIN/AUS).

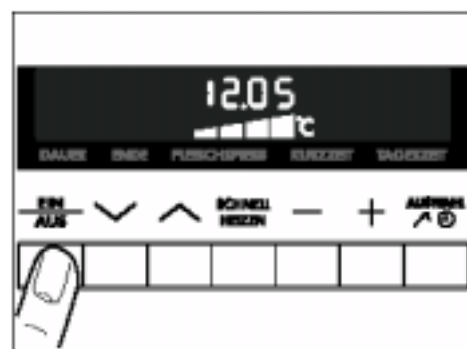
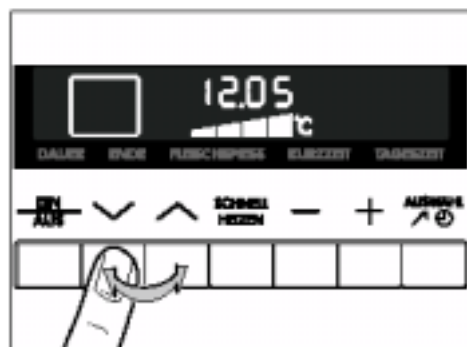
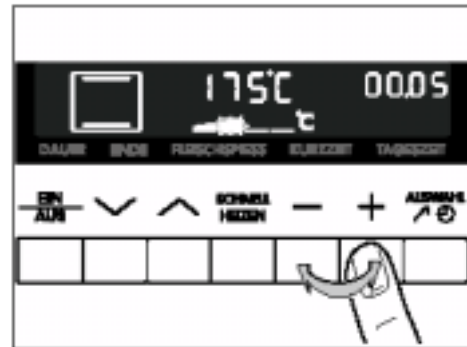
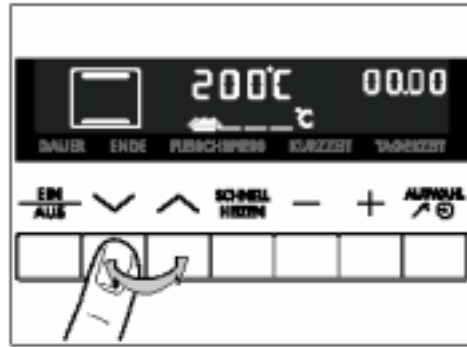
## Izbiranje funkcij pečice

Pečico vklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop (EIN/AUS).

Tolikokrat pritisnite na tipko  ali , dokler se ne osvetli zelena funkcija.

- Na prikazovalniku za temperaturo se osvetli predvidena temperatura za izbrano funkcijo.
- Če vam ta temperatura ne ustreza, jo lahko v roku 5 sekund spremenite, preden se začne pečica segrevati.



 Funkcijo lahko med uporabo pečice spreminjate.



## Spreminjanje temperature

Temperaturo spreminjate s pomočjo tipke "+" ali "-" v korakih po 5°C.

## Izklop funkcije

Tolikokrat pritisnite na tipko  ali , dokler ni več osvetljena nobena od funkcij.

## Izklop pečice

Pečico izklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop (EIN/AUS).

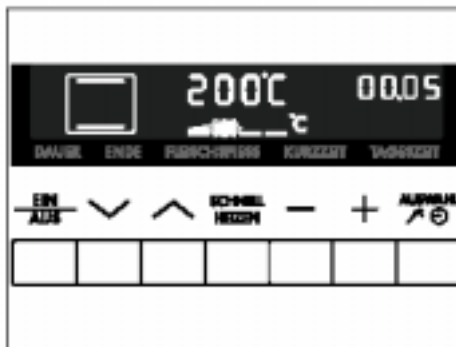
## Ventilator za hlajenje

Ventilator se vklopi samodejno ob vklopu pečice; njegova naloga je hlajenje zunanjih površin pečice. Po izklopu pečice ventilator nadaljuje z delovanjem, nato pa se izklopi samodejno.

## Prikaz temperature

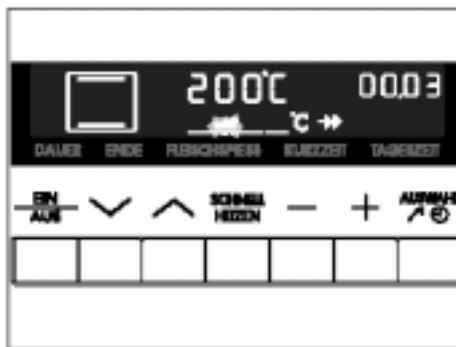
### Prikaz poteka segrevanja

Po vklopu funkcije pečice je segrevanje pečice prikazano s pomočjo črtic na prikazovalniku.



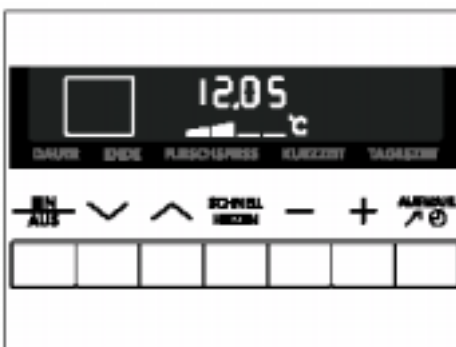
### Prikaz hitrega segrevanja

Po vklopu funkcije hitrega segrevanja utripanje črtice in ustrezen simbol na prikazovalniku opozarjata, da je vklopljena funkcija hitrega segrevanja.



### Preostanek toplote

Po izklopu pečice osvetljene črtice na prikazovalniku opozarjajo na preostanek toplote.



## Hitro segrevanje

Po izbiranju ene od funkcij lahko s pomočjo funkcije hitrega segrevanja prazno pečico v kratkem času segrejete na nastavljeno temperaturo.

Pozor! Jed postavite v pečico šele, ko se hitro segrevanje pečice zaključi in ko se pečica preklopi na nastavljeno funkcijo!

1. Nastavite želeno funkcijo (npr. Spodnji/zgornji grelec in po potrebi prilagodite predlagano temperaturo).
2. Pritisnite na tipko za hitro segrevanje; osvetli se simbol

Utripanje črtice na prikazovalniku opozarja, da je vklopljena funkcija hitrega segrevanja.

Ko se pečica segreje na nastavljeno temperaturo, črtice za prikaz temperature prenehajo utripati in so osvetljene, oglasi se zvočni signal, simbol ugasne. Zdaj se pečica naprej segreva skladno z nastavljeno funkcijo pečice; vanjo postavite jed.

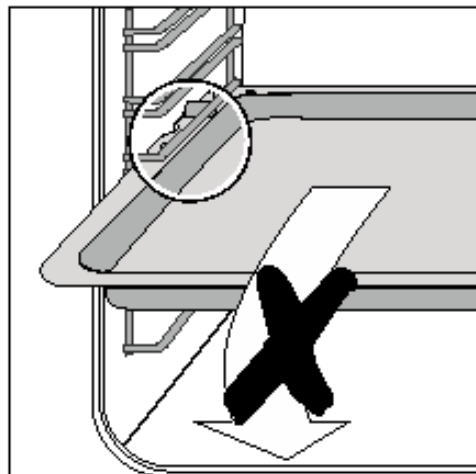
Funkcija hitrega segrevanja je na voljo pri različnih funkcijah (Vroči zrak Profi ), Vroči zrak Al Gusto ), Zgornji/spodnji grelec in Infražar).

## Funkcije pečice

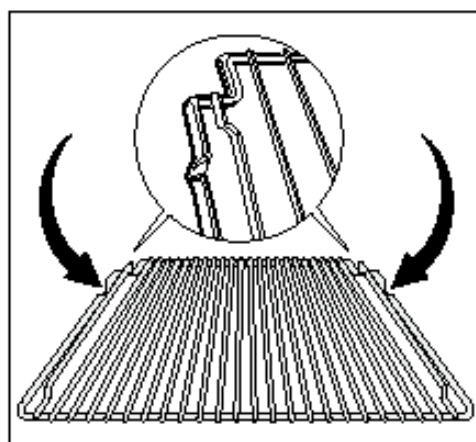
Funkcije pečice		Uporaba	Grelec/ventilator
	<b>Vroči zrak Profi</b>	Za pečenje na do treh višinah vodil. Temperature so pri peki s to funkcijo običajno za 20-40°C nižje kot pri tradicionalnem pečenju	Zgornji, spodnji grelec, grelec v zadnji stranici in ventilator
	<b>Vroči zrak Al Gusto</b>	To funkcijo vklopite, če želite, da se jed zapeče s spodnje strani (npr. kruh, vlažno pecivo...) Temperature so pri peki s to funkcijo običajno za 20-40°C nižje kot pri tradicionalnem pečenju	Spodnji grelec, grelec v zadnji stranici in ventilator
	<b>Zgornji in spodnji grelec</b>	Ta način je primeren za peko na eni višini vodil	Zgornji in spodnji grelec
	<b>Infra žar</b>	Za pečenje večjih kosov mesa, perutnine... na eni višini, primerna pa je tudi za gratiniranje, za dodatno pečenje jedi z zgornje strani...	Grelec za žar, zgornji grelec in ventilator
	<b>Žar z veliko površino</b>	Žar z veliko površino je primeren za pečenje večje količine tanjših kosov, npr. zrezkov, ribe, opečenega kruha...	Grelec za žar, zgornji grelec
	<b>Žar</b>	Žar je primeren za pečenje tanjših kosov, npr. zrezkov, ribe, opečenega kruha...	Grelec za žar
	<b>Ohranjanje toplote</b>	Za ohranjanje toplote gotovih jedi	Spodnji, zgornji grelec
	<b>Odtaljevanje</b>	Za odtaljevanje zamrznjenih živil – npr. maslo, kruh, sadje in druga občutljiva živila	Ventilator
	<b>Spodnji grelec</b>	Za jedi, ki se morajo še peči s spodnje strani	Spodnji grelec

## Vstavljanje rešetke in pekačev

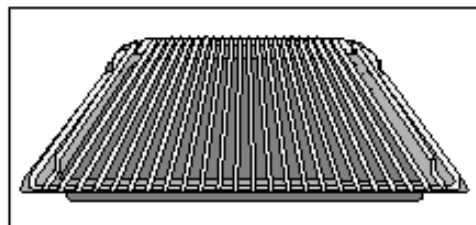
Pekači so na levi in na desni strani opremljeni z zaščito pred prevračanjem (glej sliko); pekač potisnete v pečico tako, da bo del pekača, na katerem je zaščita, ležal zadaj (ob zadnji stranici pečice).



Rešetko vstavite tako, da sta obe vodili obrnjeni navzgor. Varovalo pred prevračanjem mora biti obrnjeno navzdol in zadaj v pečici.



Kadar istočasno uporabljate rešetko in posodo za lovljenje maščobe, ju sestavite, kot je to prikazano na sliki.

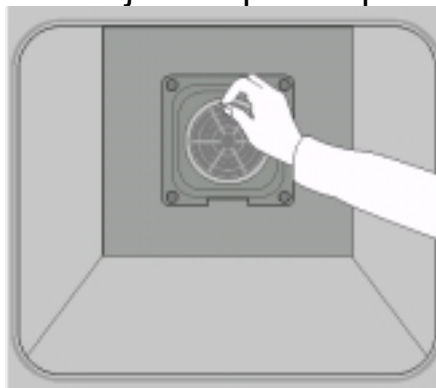


## Filter za maščobo

Ta filter uporabljajte vedno, ko pečete meso direktno na rešetki, na pekaču ali v posodi brez pokrova, saj ščiti grelec na zadnji steni pečice pred maščobo.

**Nameščanje filtra za maščobo**  
Primate filter za ročaj in oba nosilca od zgoraj navzdol potisnite v odprtini na zadnji steni pečice (čez odprtino za ventilator).

☞ **Snemanje filtra za maščobo**  
Primate filter za ročaj in ga potegnite navzgor.



# TIPALO ZA MESO

Med pečenjem lahko temperaturo v notranjosti jedi merite s pomočjo tipala za meso. Ko je tudi v notranjosti n.pr. večjega kosa mesa dosežena prej določena temperatura, se bo pečica samodejno izklopila.

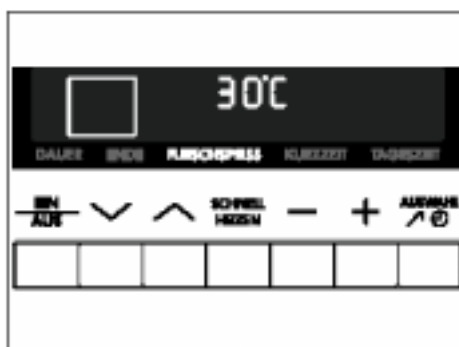
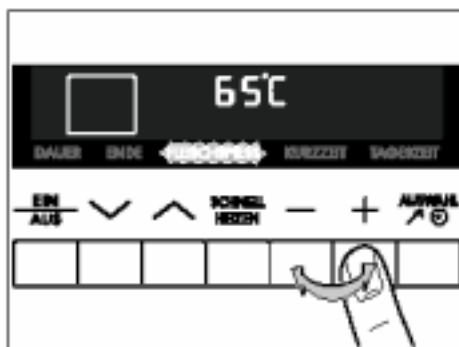
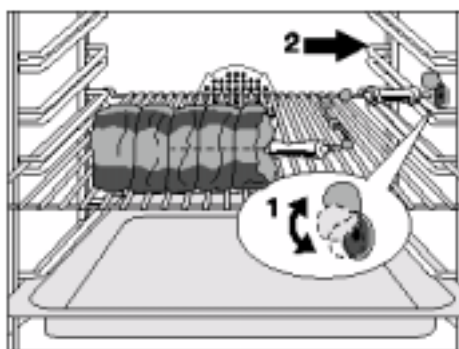
Temperaturno tipalo za meso uporabljajte v kombinaciji s funkcijami Vroč zrak Profi in Al Gusto, Zgornji/spodnji grelec, Infračar, Žar z veliko površino in Žar. Nastaviti morate dve temperaturi (gl. priporočene vrednosti):

- temperaturo pečice
- temperaturo v notranjosti kosa mesa.

Pozor! Uporabljati smete samo priloženo temperaturno tipalo! Če ga je potrebno zamenjati, naročite originalni nadomestni del!

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko za vklop/izklop.
2. Potisnite kovinsko konico tipala do sredine kosa mesa, tako da nanj ne bo mogla vplivati toplota zraka v pečici (pri perutnini v prsno mišico) in potisnite pekač v pečico.
3. Vtičnik tipala potisnite do konca v vtičnico na steni pečice.
4. Nastavite ustrezno temperaturo v notranjosti kosa mesa s pomočjo tipk "+" oz. "-".

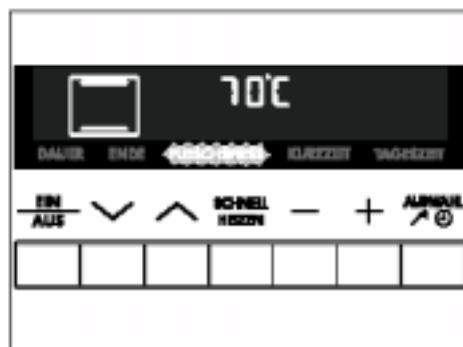
Na prikazovalniku bo vidna trenutna temperatura v notranjosti kosa mesa. Če želite prikaz temperature v notranjosti kosa mesa pred nastavljanjem želene temperature, pritisnite tolikokrat na tipko za nastavljanje, dokler ne utripa simbol funkcije Tipala za meso, in nato nadaljujte z nastavitvami.



Prikazana bo trenutna temperatura v sredini pečenke od 30°C navzgor.

5. Nastavite želeno funkcijo in temperaturo.

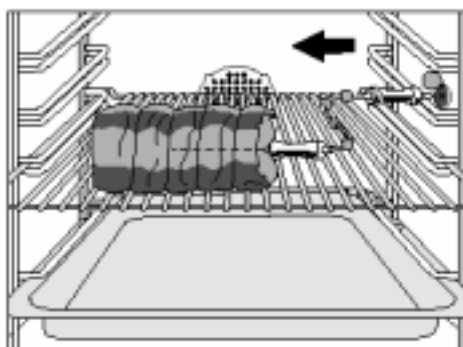
Ko je dosežena nastavljena temperatura v notranjosti pečice, se oglasi zvočni signal in pečica se samodejno izklopi.



6. Pritisnite na katerokoli tipko, da izklopite zvočni signal.

**POZOR!** Tipalo se zelo segreje! Pri odstranjevanju bodite pozorni, da se ne opečete!

7. Potegnite vtikač tipala iz vtičnice na steni pečice in vzemite pečenko iz pečice; tipalo naj ostane v pečenki.

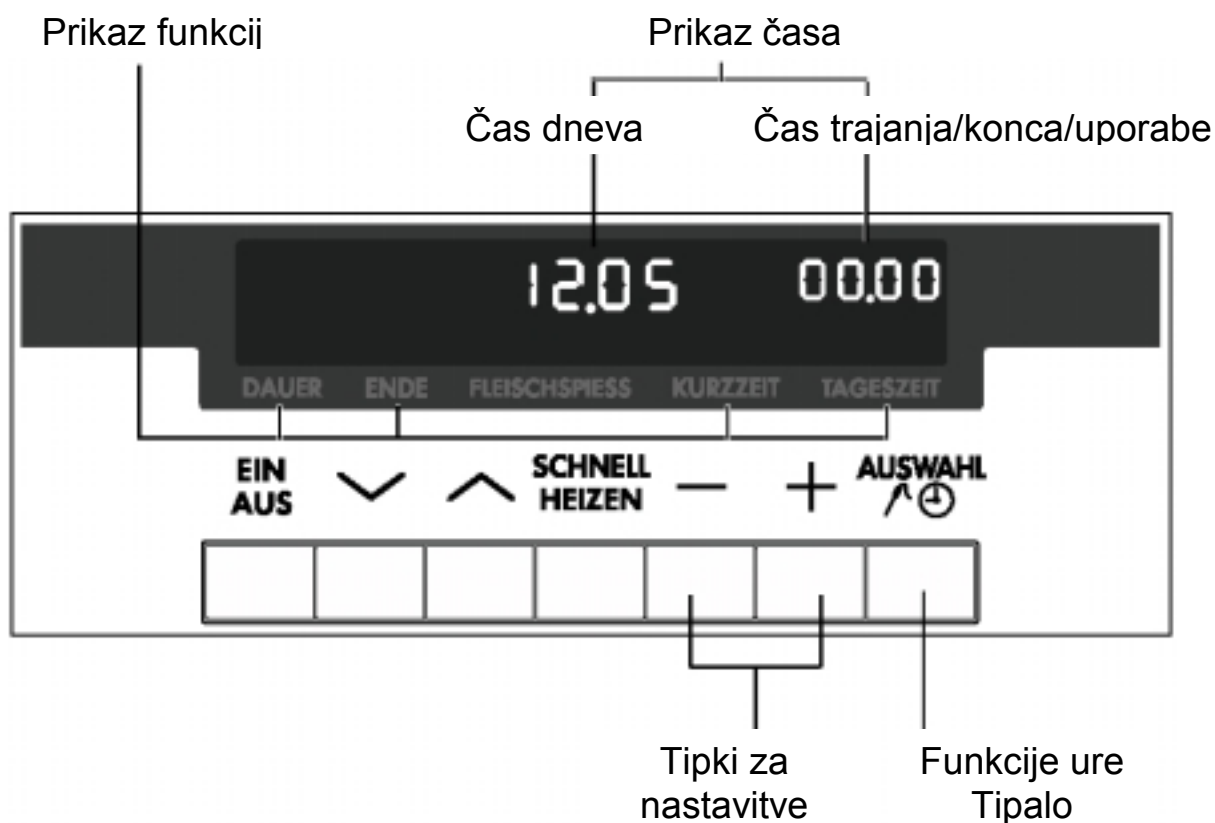


8. Izklopite pečico.

## Preverjanje in spreminjanje temperature v sredini pečenke

- Nastavljeno temperaturo preverite prikličete na prikazovalnik tako, da pritiskate na tipko za nastavljanje funkcij, dokler simbol Tipala ne utripa
- Prej nastavljeno temperaturo spremenite tako, da večkrat pritisnete na tipko »+« ali »-«.
- Temperaturo v pečici spreminjate s pomočjo tipke »+« ali »-«.

## Funkcije programske ure



**Kuhinjska ura (KURZZEIT):** Nastavite želeni čas; po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal. Funkcija Kuhinjska ura na delovanje pečice ne vpliva.

**Trajanje pečenja (DAUER):** S pomočjo te funkcije določite, koliko časa naj bo pečica vklopljena.

**Konec pečenja (ENDE):** S pomočjo te funkcije določite, kdaj naj se pečica izklopi.

**Čas (TAGESZEIT):** Za nastavljanje, spreminjanje in preverjanje točnega časa. (gl. tudi poglavje: pred prvo uporabo).



### **Nekaj koristnih nasvetov**

- Ko izberete katero od funkcij, ustrezna kontrolna lučka pribl. 5 sekund utripa. Med tem časom lahko s pomočjo tipke + ali – nastavite ustrezen čas.
- Po nastavitvi zelenega časa kontrolna lučka še pribl. 5 sekund utripa, nato pa ostane osvetljena. Začne se odštevanje nastavljenega časa.

### **Preverjanje nastavljenega časa oz. časa do konca pečenja**

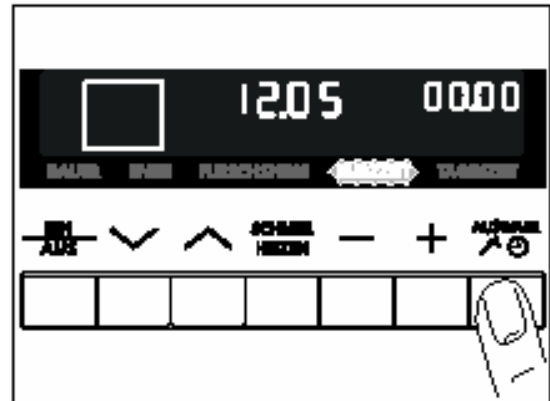
Pritiskajte na tipko za nastavljanje, dokler na prikazovalniku ne utripa nastavljena funkcija programske ure; viden je tudi nastavljeni čas oz. čas do konca pečenja.

### **Izraba preostanka toplote ob uporabi programske ure**

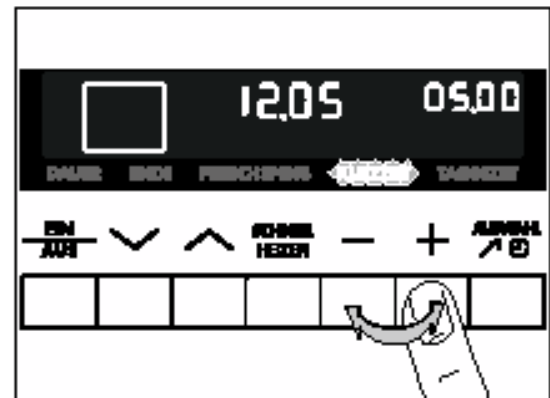
Če nastavite katero od funkcij programske ure, se grelci samodejno izklopijo po preteku 90% nastavljenega oz. preračunanega časa. Preostanek toplote zadostuje, da se jed speče do konca (3 do 20 minut).

## Kuhinjska ura

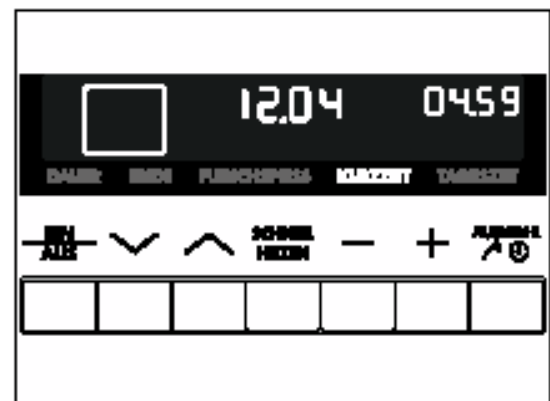
1. Pritiskajte na tipko za nastavitve, dokler ne začne utripati indikator.



2. S pomočjo tipk +/- nastavite želeni čas (največ 99 minut).

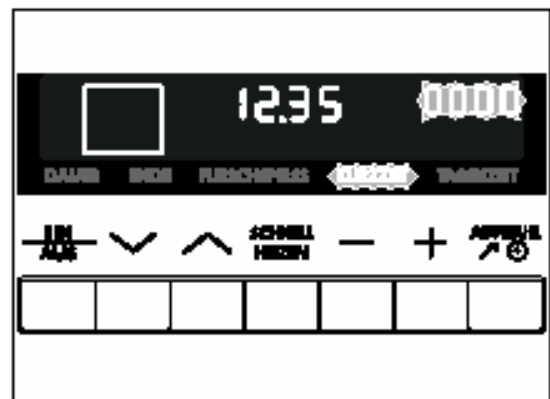


Po pribl. 5 sekundah bo se bo na prikazovalniku začel odštevati čas. Ko preteče 90% nastavljenega časa, se oglasi zvočni signal.



Po preteku nastavljenega časa se bo za 1 minuto oglasil zvočni signal; utripala bo vrednost "00:00".

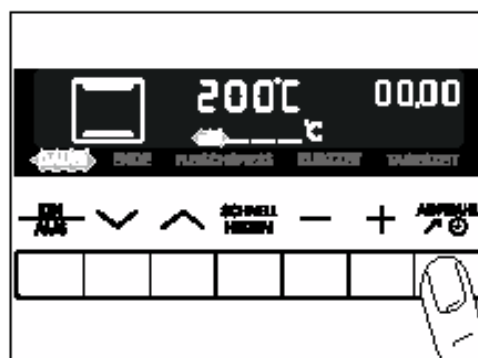
Zvočni signal in utripanje izklopite s pritiskom na katerokoli tipko.



## Trajanje pečenja

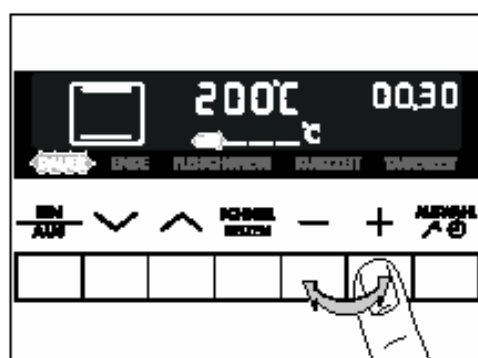
Nastavite funkcijo pečice in temperaturo

1. Pritiskajte na tipko za nastavitve, dokler ne utripa indikator funkcije Trajanje pečenja.

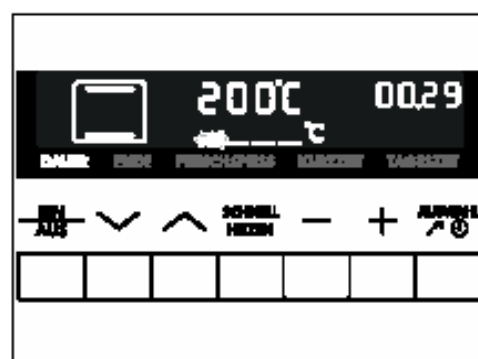


2. S pomočjo tipk +/- nastavite želeni čas pečenja (do 9 ur 59 minut).

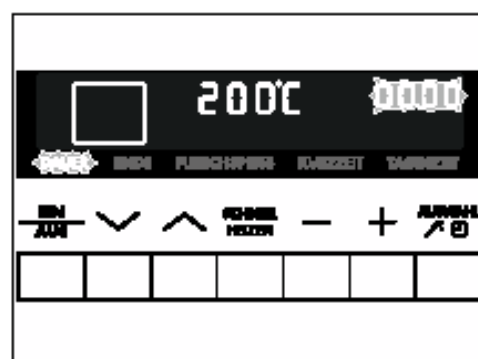
Osvetli se nastavljena vrednost.



Po preteku nastavljenega časa bo začela utripati vrednost "00:00", za 2 minuti se bo oglasil zvočni signal. Pečica se bo samodejno izklopila.



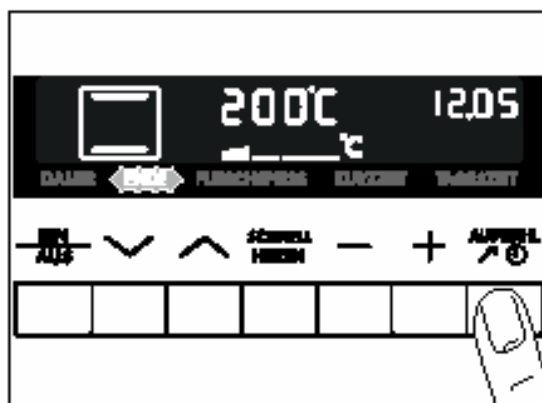
3. Zvočni signal in utripanje izklopite s pritiskom na katerokoli tipko.



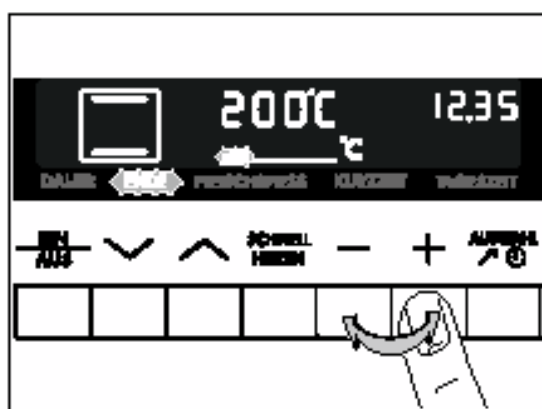
## Konec pečenja

Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

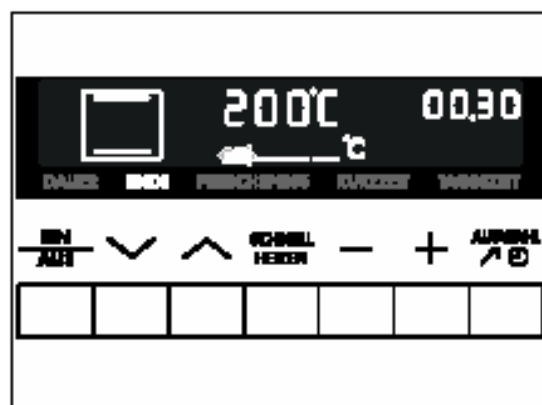
1. Pritiskajte na tipko za nastavitve, dokler ne utripa indikator funkcije Konec pečenja.



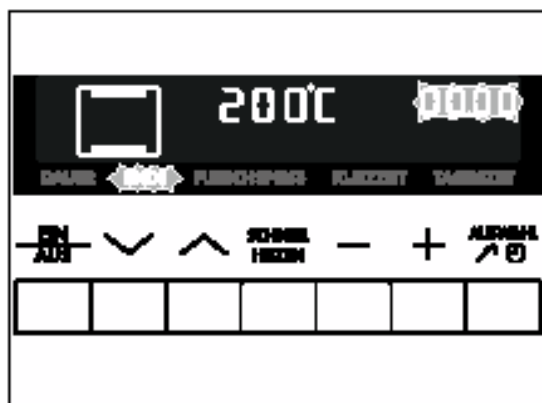
2. S pomočjo tipk +/- nastavite želeni čas pečenja.



Osvetljen bo indikator Konec pečenja, na prikazovalniku je viden nastavljeni čas.



Po preteku nastavljenega časa bo začela utripati vrednost "00:00", za 2 minuti se bo oglasil zvočni signal. Pečica se bo samodejno izklopila.



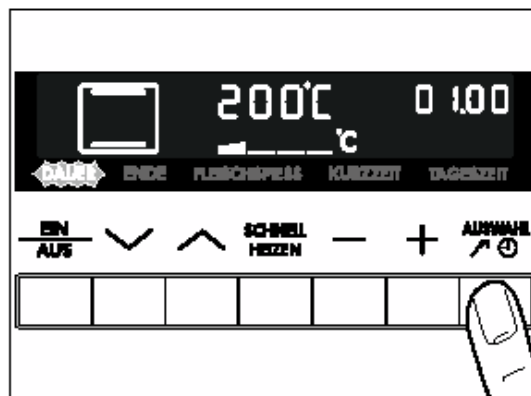
3. Zvočni signal in utripanje izklopite s pritiskom na katerokoli tipko.

## Kombinacija funkcij Trajanje pečenja in Konec pečenja

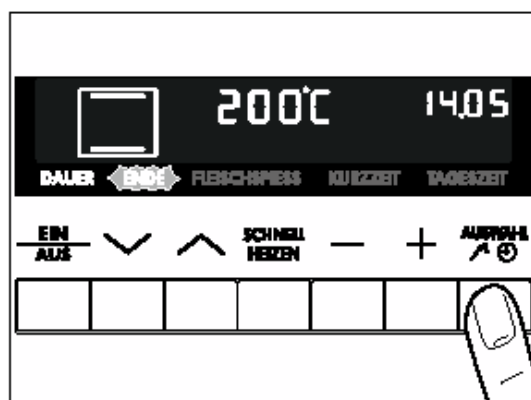
To možnost izberete, kadar želite, da se pečica samodejno vklopi z zamikom in po preteku nastavljenega časa tudi samodejno izklopi.

Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

1. Najprej določite trajanje pečenja – npr. 1 ura.



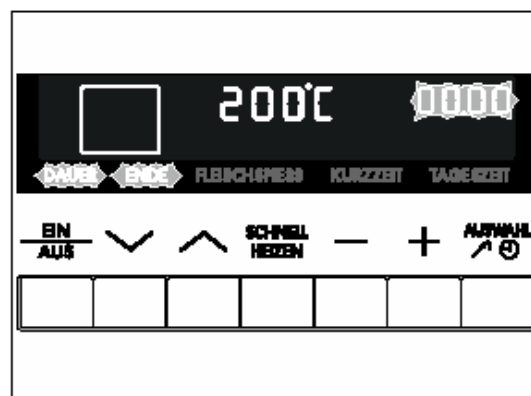
2. Nato določite čas, ko mora biti jed gotova, npr. ob 14:05 (Konec pečenja).



Osvetljena bosta indikatorja Trajanje in Konec pečenja.

Pečica se bo samodejno vklopila ob ustreznem času (izračuna ga sama); v našem primeru ob 1:05.

Po preteku nastavljenega časa se bo za 2 minuti oglasil zvočni signal. Pečica se bo izklopila – v našem primeru ob 14:05.



## Dodatne funkcije

### Izklop prikazovalnika

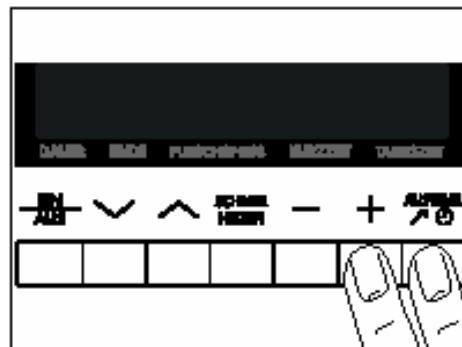
☹ Če želite prihraniti na električni energiji, lahko prikazovalnik časa izklopite.

1. Če je potrebno, izklopite pečico s pritiskom na glavno stikalo.
2. Istočasno pritisnite na tipko za temperaturno nastavitve in na tipko "+", dokler prikazovalnik ne ugasne.

Ko pečico naslednjič vklopite, se bo prikazovalnik spet prižgal.

Ko pečico ponovno izklopite, prikazovalnik znova ugasne.

Ko želite, da je prikazovalnik vedno prižgan, morate znova nastaviti uro.



### Vklop prikazovalnika za uro

1. Če je potrebno, izklopite pečico s pritiskom na glavno stikalo.
2. Istočasno pritisnite na tipko za nastavitve in na tipko "+", dokler se prikazovalnik ne osvetli.

### Varnostna funkcija za zaščito otrok

Če aktivirate varnostno funkcijo, pečice ni mogoče uporabljati.

#### Vklop varnostne funkcije ('zaklepanje' pečice)

Pečico vklopite s pritiskom na glavno stikalo.

**Ne sme biti izbrana nobena od funkcije pečice.**

- Istočasno pritisnite na tipko za nastavitve tipko "+". Pritiskajte nanjo, dokler se ne prikaže ustrezen napis ('SAFE').  
Zdaj je pečica 'zaklenjena'.



## Izklop varnostne funkcije ('odklepanje' pečice)

Istočasno pritisnite na tipko za nastavitve in tipko "-". Pritiskajte nanju, dokler napis 'SAFE' ne izgine s prikazovalnika.

Zdaj je pečica spet 'odklenjena' in jo lahko uporabljate.

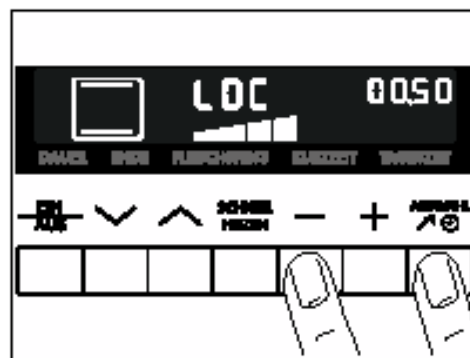
## 'Zaklepanje' tipk

Če želite preprečiti, da bi kdo slučajno spremenil že izbrane nastavitve, lahko 'zaklenete' tudi tipke.

### 'Zaklepanje' tipk

1. Vključite pečico (če je izklopljena) – pritisnite na tipko za vklop/izklop.
2. Izberite želeno funkcijo pečice.
3. Istočasno pritisnite na tipko za nastavitve in tipko "-". Pritiskajte nanju, dokler se ne prikaže napis 'LOC'.

Zdaj so tipke 'zaklenjene'.



### 'Odklepanje' tipk

Istočasno pritisnite na tipko za nastavitve in tipko "-".

Ob izklopu pečice se bodo tipke samodejno 'odklenile'.

## Samodejen varnostni izklop

**i** Če po določenem času pečice ne izklopite ali spremenite nastavljeno temperaturo, se pečica samodejno izklopi.

Na prikazovalniku utripa zadnja nastavljena temperatura, oglasi se zvočni signal. Pečica se samodejno izklopi po spodaj navedenem času, odvisno od nastavljene temperature:

30-120°C	po 12,5 urah
120-200°C	po 8,5 urah
200-230°C	po 5,5 urah

## Ponoven vklop pečice

Izklopite pečico.

Ko boste pečico ponovno vklopili, jo boste lahko ponovno uporabljali.

# Koristni nasveti za uporabo pečice

## Pečenje peciva

Funkcije pečice: Vroči zrak Profi in Zgornji/spodnji grelec.

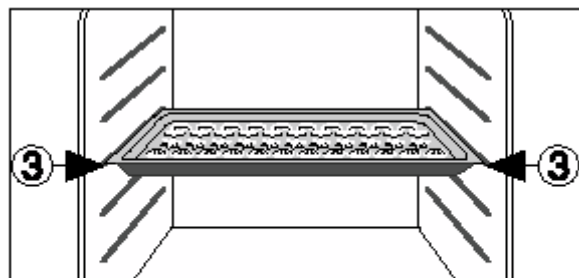
## Pekači

- Temni kovinski pekači in emajlirani pekači so primerni za tradicionalni način pečenja (zgornji, spodnji grelec).
- Za pečenje s funkcijo Vroči zrak so primerni tudi svetli kovinski pekači in stekleni ali keramični pekači .

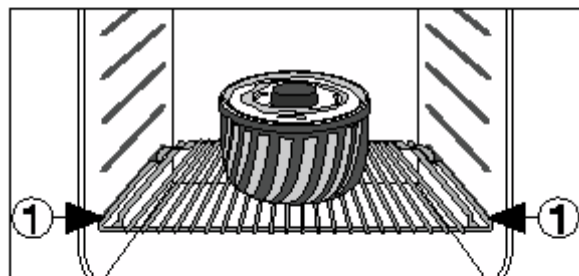
## Višine vodil

- Če izberete funkcijo Zgornji/spodnji grelec, lahko pečete na eni višini vodila.
- Če izberete funkcijo Vroči zrak, lahko pečete na do treh višinah vodil hkrati (piškote ipd.).

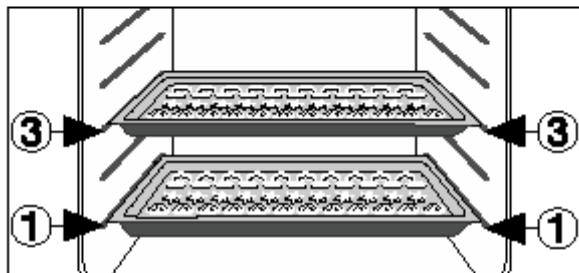
1 pekač – višina vodila 3



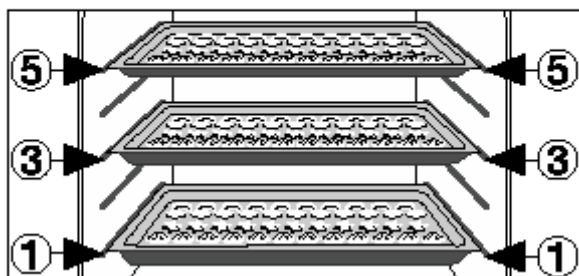
1 pekač – višina vodila 1



2 pekača – višini vodil 1 in 3




3 pekači – višine vodil 1, 3 in 5





## Splošno


- Pekače potisnite v pečico tako, da bo ukrivljeni del spredaj!
- Če izberete funkcijo Spodnji/zgornji grelec ali Vroči zrak Profi, lahko na rešetko postavite dva pekača. Trajanje pečenja zato ne bo nič daljše.

 Pri pečenju globoko zamrznjenih jedi v priloženih pekačih se lahko pekač zaradi velike temperaturne razlike zvije, po ohlajanju pa spet prevzame prejšnjo obliko.

## Tabele s priporočenimi temperaturami in časi pečenja

V tabelah so navedene priporočene vrednosti in višine vodil.

- Temperature in časi pečenja so le orientacijski, saj sta točen čas in temperatura odvisna od količine, sestave in uporabljenega pekača oz. modela.
- Če pečete na več pekačih oz. v več modelih istočasno, se lahko čas pečenja podaljša za 10 do 15 min.
- Zelo vlažno testo (npr. pizza, sadni kolači...) pecite na eni višini.
- Ko začnete uporabljati svojo novo pečico, izberite nekoliko nižje temperature in temperaturo povišajte, če je čas pečenja predolg ali pa želite, da se pecivo bolj zapeče.
- Pri peki jedi, za katere nismo predlagali ustrezne temperature in trajanje pečenja, si pomagajte s predlaganimi vrednostmi za podobne jedi.
- Če pečete istočasno na več višinah vodil, boste morda opazili različno porjavelost peciva na različnih višinah. V tem primeru ne spreminjajte nastavljene temperature, saj bo ta razlika med nadaljnjim pečenjem izginila!

 Pečico lahko izklopite pribl. 10 minut pred koncem pečenja in na ta način izrabite preostanek toplote.

Če ni posebej navedeno, se vrednosti v tabelah nanašajo na pečenje brez predhodnega segrevanja pečice.

## Priporočene vrednosti za peko peciva

Vrsta peciva	Funkcija pečice	Vodilo	°C	Čas(h:min)
<b>Pecivo v modelih</b>				
Kolač	Vroči zrak Profi	1	150-160	0:50-1:10
Biskvit	Vroči zrak Profi	1	140-160	1:10-1:30
Biskvitna torta	Vroči zrak Profi	1	140-160	0:25-0:40
Torte (mehko testo)	Spodnji/zgornji grelec	3	180-200	0:10-0:25
Umešano testo	Vroči zrak Profi	3	150-170	0:20-0:25
Obložena jabolčna pita	Spodnji/zgornji grelec	1	170-190	0:50-1:00
Pikantna torta (Quiche)	Spodnji/zgornji grelec	1	180-200	0:30-1:10
Sirov/skutin kolač	Spodnji/zgornji grelec	1	170-190	1:00-1:30
<b>Pecivo na pekačih</b>				
Venec/kita iz kvašenega testa	Spodnji/zgornji grelec	3	170-190	0:30-0:40
Božično pecivo	Spodnji/zgornji grelec	3	160-180*	0:40-1:00
Rženi kruh Najprej Nato	Spodnji/zgornji grelec	2	250* 160-180	0:20 0:30-1:00
Pecivo (kuhano testo)	Vroči zrak Profi	3	160-170*	0:15-0:30
Biskvitna rulada	Spodnji/zgornji grelec	3	180-200*	0:10-0:20
Sladko masleno pecivo	Spodnji/zgornji grelec	3	190-210*	0:15-0:30
Kvašeno pecivo s sadjem <sup>#</sup>	Vroči zrak Profi	3	150-160	0:25-0:50
Krhko pecivo s sadjem <sup>#</sup>	Spodnji/zgornji grelec	3	170-190	0:40-1:20
Nadevano pecivo (skuta, krema...)	Spodnji/zgornji grelec	3	160-180*	0:40-1:20
Pizza (bogato obložena) <sup>#</sup>	Spodnji/zgornji grelec	1	190-210*	0:30-1:00
Pizza (tanka)	Spodnji/zgornji grelec	1	230-250*	0:10-0:25
Mlinci	Spodnji/zgornji grelec	1	250-270	0:08-0:15
Drobno pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak Profi	3	150-160	0:06-0:20
Brizgano pecivo	Vroči zrak Profi	3	140-150	0:10-0:40
Poljubčki	Vroči zrak Profi	3	80-100	2:00-2:30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Vroči zrak Profi	3	150-160	0:20-0:40
Drobno pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak Profi*	3	170-180*	0:20-0:30
Pikantni kruhki	Vroči zrak Profi*	4	170-190*	0:20-0:35

\* pečico najprej segrejte; <sup>#</sup> Uporabite posodo za lovljenje maščobe in sokov

## Pečenje peciva (na več višinah vodil)

Vrsta peciva	Vroč zrak Profi			Čas
	Višina vodila		°C	Ur:minut
	2 višini	3 višine		
Pecivo na pekačih				
Princeske	1/4	-	160-180*	0:35-0:60
Piškoti	1/3	1/3/5	150-160	0:15-0:35
Drobni brizgani piškoti	1/3	1/3/5	140-150	0:20-0:60
Beljakovi poljubčki	1/3	-	80-100	2:10-2:50
Piškoti iz kvašenega testa	1/3	-	160-170	0:30-0:60
Piškoti iz listnatega testa	1/3	-	160-170	0:30-0:50
Roglički (kruh)	1/4	-	180-190*	0:30-0:55

\* pečico najprej segrejte

## Nekaj koristnih nasvetov

Rezultat pečenja	Možen razlog	Rešitev
Pecivo je na spodnji strani svetlo.	Pekač ste postavili na napačno višino vodila.	Prihodnjič postavite pekač na nižjo višino vodila.
Pecivo se posede (je lepljivo, vlažno...).	Nastavili ste previsoko temperaturo.	Izberite nižjo temperaturo.
	Pecivo niste dovolj dolgo pekli.	Podaljšajte čas pečenja. Čas pečenja v tem primeru ne morete skrajšati z dvigom temperature!
	V mešanici je preveč tekočine.	Prihodnjič uporabite manj tekočine. Testo je potrebno dobro umešati, predvsem to upoštevajte, če za mešanje uporabljate mešalnik!
Pecivo je suho.	Pekli ste ga pri prenizki temperaturi.	Nastavite nekoliko višjo temperaturo.
	Pekli ste ga predolgo.	Skrajšajte čas pečenja.
Pecivo ni enakomerno zapečeno.	Pekli ste ga prekratek čas pri previsoki temperaturi.	Nastavite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja.
	Niste enakomerno razporedili testa.	Enakomerno razporedite testo na pekaču.
	Pozabili ste odstraniti filter za maščobe.	Odstranite ga.
Pecivo se predolgo peče.	Pekli ste ga pri prenizki temperaturi.	Nastavite nekoliko višjo temperaturo.
	Pozabili ste odstraniti filter za maščobe.	Odstranite ga.

## Funkcija Vroč zrak Al Gusto

Jed	Višina vodil	°C	Čas (Ur:minut)
Pizza (tanka)	1	180-200*	20-30
Pizza (veliko nadeva)	1	180-200*	20-30
Quiche Lorraine	1	170-190	40-50
Pecivo s skuto	1	140-160	50-60
Jabolčna pita	1	150-170	50-70
Zelenjavna pita	1	160-180	50-60
Piroške	1	180-200*	15-25

\* pečico najprej segrejte

## Narastki

	Funkcija pečice				Čas
			Vodilo	°C	(h:min)
Narastek iz testenin	Spodnji/zgornji grelec		1	180-200	0.45-1.00
Lazanja	Spodnji/zgornji grelec		1	180-200	0.25-0.40
Gratinirana zelenjava*	Infra žar		1	160-170	0.15-0.30
Sladki narastki	Spodnji/zgornji grelec		1	180-200	0.40-0.60
Ribji sufle	Spodnji/zgornji grelec		1	180-200	0.30-1.00
Nadevana zelenjava	Infra žar		1	160-170	0.30-1.00

\* pečico najprej segrejte.

## Zamrznjene jedi

Jed	Vodilo	Funkcija pečice	Temperatura°C	Čas
Pizza	3	Zgornji/spodnji grelec	glej navodila proizvajalca	glej navodila proizvajalca
Pomfri* (300-600 g)	3	Infra žar	200-220	15-25 min
Sadne torte	3	Zgornji/spodnji grelec	glej navodila proizvajalca	glej navodila proizvajalca

\* Pomfri večkrat premešajte

**i** Upoštevajte navodila proizvajalca jedi! Posode, v katerih je jed pakirana, se lahko med segrevanjem zvijejo; to je posledica velike temperaturne razlike med temperaturo zamrznjene jedi in temperaturo v pečici.

## Pečenje mesa

Za pečenje mesa sta primerni funkciji Infra žar in ZGORNJI/ SPODNJI GRELEC.

### Pekači

- Uporabite lahko kakršnokoli na vročino odporno posodo.
- Če ima posoda plastične ročaje, se prepričajte, da so tudi ti odporni na vročino!
- Večje kose lahko pečete na posodi za lovljenje maščobe in sokov ali na rešetki, pod katero postavite posodo (npr. puran, gos, 3-4 piščanci, 3-4 telečje krače...).
- Priporočamo, da pusto meso pečete pokrito (dušena govedina, teletina, zamrznjeno meso...). Tako bo pečenka mehkejša.
- Če želite, da je meso po površini hrustljivo, ga pecite v odkriti posodi oz. pekaču (svinjska pečenka, lovska pečenka, jagnjetina, raca, 1-2 piščanca, 1-2 stegna, manjšo perutnino, rozbif, divjačina...).
- Pečica pa bo manj umazana, če boste pečenko (sploh manjše kose!) pekli v pekaču.

V tabelah so navedene priporočene vrednosti in višine vodil. Temperature in časi pečenja so le orientacijski, saj sta točen čas in temperatura odvisna od vrste in količine mesa.

- Priporočamo, da v pečici pečete samo večje kose mesa in rib (nad 1 kg).
- Čas pečenja je predvsem odvisen od vrste in kakovosti mesa.
- Da se sok in maščoba med pečenjem ne bi žgala, priporočamo, da v pekač dodate nekoliko vode.
- Po preteku 2/3 časa pečenja pečenko obrnite.

👉 Pečico lahko izklopite 10 do 15 minut pred koncem pečenja in na ta način izrabite preostanek toplote.

Vrsta mesa	Količina	Funkcija pečice			Čas h:min
			Višina vodila	°C	
Govedina					
Dušeni zrezki	1-1,5 kg	Zgornji/spodnji grelec	1	200-250	2:00-2:30
Pečenka		Infra žar			
v sredini krvava	na cm. debeline	Infra žar	1	190- 200*	0:05-0:06
srednje pečena	na cm. debeline	Infra žar	1	180-190	0:06-0:08
dobro pečena	na cm. debeline	Infra žar	1	170-180	0:08-0:10
Pečenka svinjska	1-1,5 kg	Infra žar	1	160-180	1:30-2:00
Zarebrnice Svinjske	1-1,5 kg	Infra žar	1	170-180	1:00-1:30
Teletina	1 kg	Infra žar	1	160-180	1:30-2:00
Jagnjetina	1-1,5 kg	Infra žar	1	150-180	1:00-1:30
Zajec	do 1 kg	Zgornji/spodnji grelec	3	160-170	0:25-0:40
Srnin hrbet	1,5 - 2 kg	Zgornji/spodnji grelec	1	160-170	1:00-1:45
4-6 kosov piščanca	po 200- 250 g	Infra žar	3	180-200	0:35-0:50
2-4 pol. piščanca	po 400- 500 g	Infra žar	3	180-200	0:35-0:50
Piščanec	1-1,5 kg	Infra žar	1	170-180	0:45-1:15
Raca	1,5 - 2 kg	Infra žar	1	160-180	1:00-1:30
Gos	3,5-5 kg	Infra žar	1	150-160	2:30-3:00
Puran	2,5-3,5 4-6 kg	Infra žar	1	150-160 140-150	1:30-2:00 2:30-4:00
Riba	1-1,5 kg	Zgornji/spodnji grelec	2/3	160-170	0:45-1:15

\* Pečico najprej segrejte.

## Razpredelnica za temperaturno tipalo za meso

Vrsta mesa	Temperatura v sredini kosa (°C)
Pljučna pečenka	45-50 malo pečena 60-65 srednje pečena 75-80 dobro pečena
Svinjska pečenka (vrat, pleče, stegno...)	80-82
Svinjska pečenka (zarebrnice)	75-80
Mesna štruca	75-80
Telečja pečenka	75-80
Telečja krača	80-90
Jagnjetina	75-85
Divjačina	70-75

## Žar

Če želite pripraviti jedi na žaru, izberite funkcijo Enojni žar (Žar z manjšo površino) ali Dvojni žar (Žar z večjo površino) in najvišjo temperaturo.

### Pozor!

Pri pečenju na žaru naj bodo vrata pečice vedno zaprta.

### Pozor!

Preden začnete peči, pet minut segrevajte prazno pečico.

### Primerna posoda

- Za jedi na žaru uporabite rešetko, pod njo pa posodo za lovljenje maščobe.

Vrednosti v tabeli so samo orientacijske; ustrezna temperatura in čas sta odvisna od vrste in kakovosti mesa oz. rib, ki jih pripravljate na žaru.

- Žar je predvsem primeren za tanjše kose mesa in za ribe.
- Na polovici predvidenega časa pečenja kose mesa oz. rib obrnite.

### Jedi na žaru

Jed	Višina vodila	Čas (min)	
		1. stran	2. stran
Polpeti	4	8-10	6-8
Svinjski file	4	10-12	6-10
Klobase za cvrtje	4	8-10	6-8
Goveji/telečji zrezki	4	6-7	5-6
Goveji file, goveja pečenka (pribl. 1 kg)	3	10-12	10-12
Opečeni kruhki*	3	2-3	2-3
Obloženi kruhki	3	6-8	-

\* Ni potrebno podstaviti posode za lovljenje maščobe.



## Odtaljevanje

Če želite v pečici odtajati zamrznjena živila, izberite funkcijo Odtaljevanje brez nastavljanja temperature.

- Zamrznjeno živilo položite na krožnik, ki ga boste postavili na rešetko.
- Za pokrivanje uporabljajte samo povoščeni papir ali plastično folijo; če živilo pokrijete s krožnikom ali pokrovko, bo čas odtaljevanja bistveno daljši.
- Krožnik z zamrznjenim živilom postavite na rešetko v 1. višini (šteto od spodaj navzgor).

V spodnji tabeli so navedeni orientacijski časi odtaljevanja posameznih živil.

Živilo	Čas (min)	Dodatni čas odtaljevanja	Opomba
Piščanec, 1000 g	100-140	20-30	Po preteku polovice časa obrnite ali pokrite s folijo.
Meso, 1000 g	100-140	20-30	Po preteku polovice časa obrnite ali pokrite s folijo.
Meso, 500g	90-120	20-30	Po preteku polovice časa obrnite ali pokrite s folijo
Postrv, 150 g	25-35	10-15	-
Jagode, 300 g	30-40	10-20	-
Maslo, 250 g	30-40	10-15	-
Smetana, 2 x 200 g	80-100	10-15	Smetano lahko stepate preden se povsem odtali
Torta, 1400 g	60	60	--

## Vlaganje

Za sterilizacijo izberite funkcijo Spodnji grelec.

### Primerna posoda

- Uporabljajte samo kozarce z gumijastimi tesnili in steklenim pokrovom; kozarci naj bodo enake velikosti.
- Kozarci s pokrovi z navojem ali kovinske posode za ta način vlaganja niso primerni.
- Za sterilizacijo je primerna 1. višina (šteto od spodaj navzgor).

### Nekaj koristnih nasvetov

- V pekač zložite do 6 litrskih kozarcev za vlaganje.
- V posodo postavite tudi pribl. pol litra vode, kar bo zagotovilo zadostno vlago v notranjosti pečice.
- Kozarce za vlaganje zložite tako, da se med seboj ne dotikajo.
- Vsi kozarci naj bodo enako polni.
- Ko se v tekočini začnejo pojavljati mehurčki (pri litrskih kozarcih po pribl 35-60 minutah), pečico izklopite ali pa temperaturo znižajte na 100°C (gl. tabelo).

Živilo	Temp. °C	Čas (mehurčki) (min)	Nadalje pri 100°C (min)
Jagodičje	160-170	35-45	-
Koščičasto sadje	160-170	35-45	10-15
Korenje*	160-170	50-60	5-10
Gobe*	160-170	40-60	10-15
Kumarice	160-170	50-60	-
Mešana solata	160-170	50-60	15
Koleraba, grah, asparagus	160-170	50-60	-

\*Pustiti na pekaču v izklopljeni pečici

# Čiščenje in vzdrževanje

**⚠ Pozor!** Uporaba aparatov za čiščenje s paro ali pod visokim pritiskom ni dovoljena.

**⚠** Med čiščenjem mora biti pečica izklopljena!

## Zunanost

Upravljalno ploščo čistite z mehko krpo, vodo in blagim čistilom (tekočino za pomivanje posode).

- Nikoli ne uporabljajte grobih čistil ali čistilnih pripomočkov.
- Površine iz nerjavečega jekla čistite s posebnimi čistili, ki so na voljo na tržišču.

## Notranjost pečice

**⚠ Pozor!** Pred čiščenjem in vzdrževalnimi deli pečico izklopite; počakajte, da se ohladi!

Pečico redno čistite po vsaki uporabi, tako jo boste najlažje očistili in preprečili, da se nečistoča prižge na površino.

Prižgite luč v notranjosti pečice, da bo čiščenje lažje.

Po vsaki uporabi pečico očistite z vodo in tekočino za pomivanje posode. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistilnih pripomočkov.

Trdovratno nečistočo očistite s pomočjo namenskih čistil.

**⚠** Upoštevajte navodila proizvajalca čistila!

## Oprema

☞ Po vsaki uporabi jo operite in do suhega obrišite; lažje jo boste očistili, če jo za nekaj časa namočite v vodo.

## Filter za maščobe

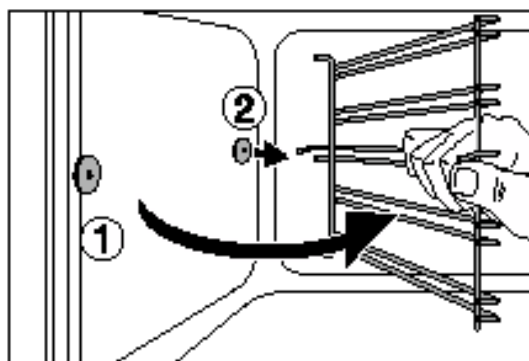
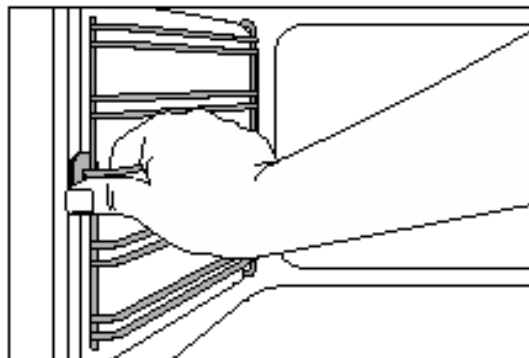
1. Filter za maščobe operite z vročo vodo in tekočino za pomivanje posode, ali pa v pomivalnem stroju.
2. Zelo umazan filter lahko prevrete v raztopini vode in 2-3 žlic praška za pomivalni stroj.

# Vodila

Stene pečice boste lažje očistili, če odstranite vodila.

## Snemanje vodil

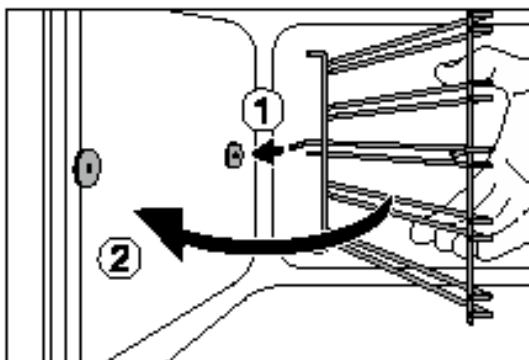
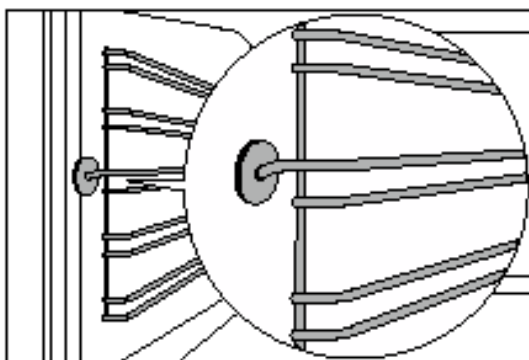
Najprej potegnite sprednji del vodil stran od stene pečice (1), nato pa ga zadaj potegnite iz stene (2).



## Nameščanje vodil

**⚠ Pozor!** Vodila morajo biti obrnjena tako, da so nosilni zatiči spredaj.

Vodila namestite tako, da najprej potisnete vodilo na zadnji strani v odprtino na steni pečice (1), nato pa ga potisnete v pravilen položaj (2).

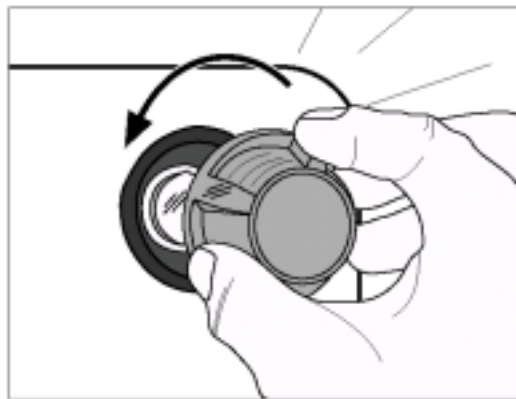


## Zamenjava žarnice

Pred zamenjavo žarnice izklopite pečico iz električnega omrežja ali odvijte varovalko!

Na dno pečice položite krpo, da ga ne bi slučajno poškodovali.

Zamenjava žarnice je enostaven postopek, ki ga lahko opravite sami. Žarnico morate nadomestiti z enakovredno (odporno na vročino do 300°C, 25 W, 220-230 V).

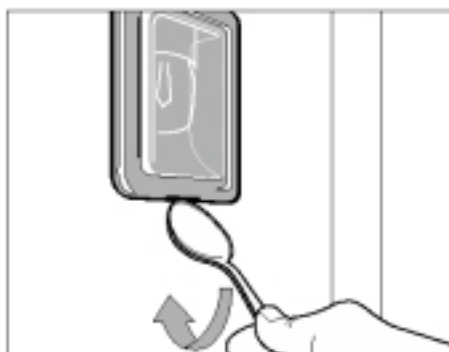


### Okrogla luč na zadnji steni pečice

Odvijte okroglo zaščitno steklo, če je potrebno, zamenjajte žarnico z enakovredno in ponovno privijte zaščitno steklo.

### Pravokotna luč ob strani

1. Snemite levo vodilo.
2. S pomočjo topega predmeta, npr. žličke, snemite pokrovček in ga očistite.
3. Žarnico nadomeste z enakovredno (odporno na vročino do 300°C, 25 W, 220-230 V).
4. Ponovno namestite stekleni pokrovček.
5. Namestite nazaj levo vodilo.



Ne pozabite odstraniti krpe, s katero ste zaščitili dno pečice!

## Čiščenje stropa pečice

Da bi lažje očistili zgornji del pečice, lahko grelec odmaknete – prepognete ga navzdol.

### Umikanje grelca

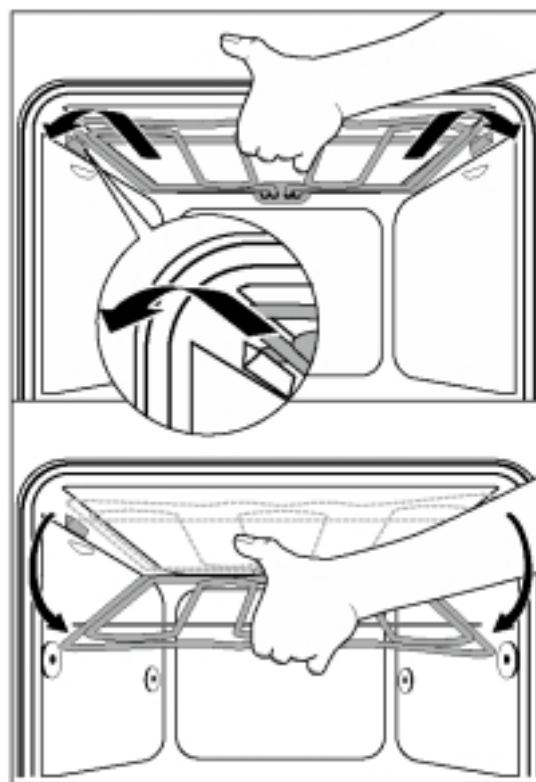
**⚠** Prepričajte se, da je pečica izklopljena iz električnega omrežja.

**⚠** Čiščenja se lotite takrat, ko je pečica hladna! Pazite, da se ne bi opekli na vročem grelcu!

1. Odstranite vodila za pekače.
2. Primite grelec za sprednji konec in ga potegnite naprej, čez nosilec na notranji steni pečice.
3. Zdaj lahko grelec spustite.

**⚠ Pozor!** Ne smete na silo potiskati grelec navzdol, lahko bi se zlomil.

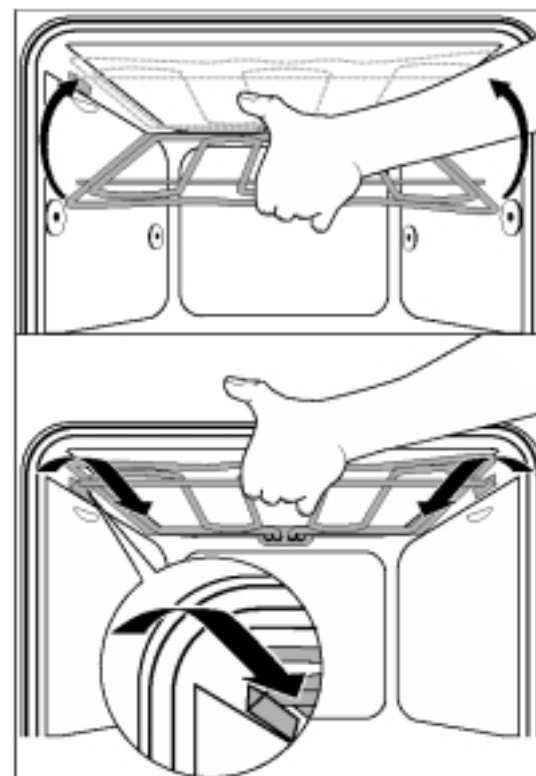
Očistite strop pečice in ga obrišite do suhega, šele nato namestite grelec nazaj v pravilen položaj.



### Nameščanje grelca

1. Potisnite grelec navzgor do stropa pečice.
2. Potegnite grelec naprej in ga namestite čez nosilec.
3. Grelec mora pravilno sestiti na nosilec.
4. Ponovno namestite vodila ob strani pečice.

**Pozor!** Grelec mora biti pravilno in varno nameščen na nosilcu na steni pečice.



## Vrata pečice

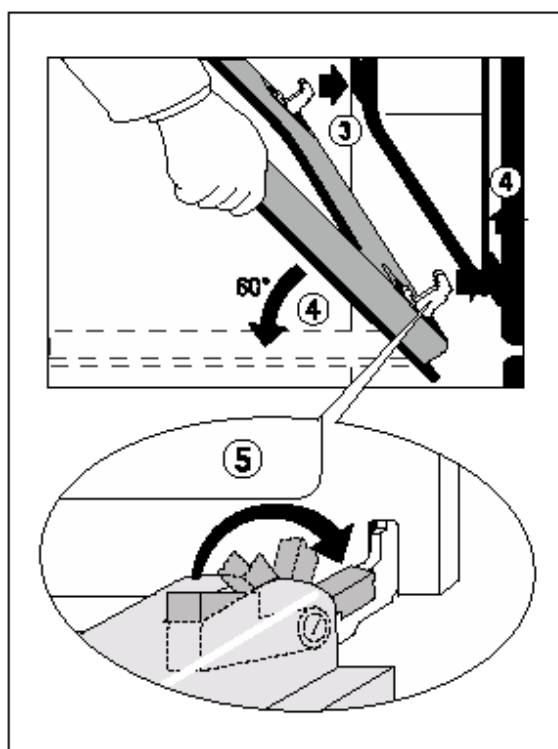
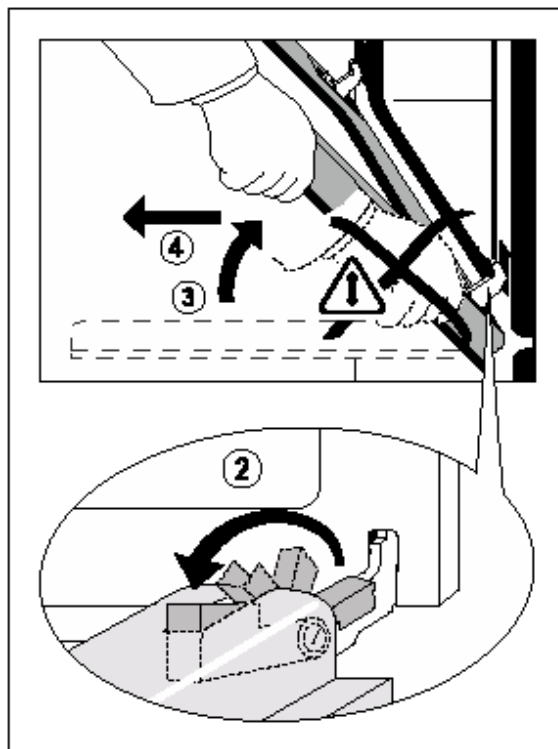
Temeljito čiščenje vrat pečice bo enostavnejše, če jih snamete s pečice.

### Snemanje vrat

1. Vrata do konca odprite.
2. Do konca odprite oba vzvoda kovinske barve v tečajih.
3. Trdno primite vrata z obema rokama ob strani in jih zaprite za pribl.  $\frac{3}{4}$ , naprej od točke upora.
4. Snemite vrata s pečice; pazite, težka so!
5. Položite vrata z zunanjo stranjo navzven na ravno mehko podlago, na primer na odejo, da se ne bi opraskala.

### Ponovno nameščanje vrat

1. Trdno primite vrata na obeh straneh.
2. Pridržite vrata pod kotom pribl.  $60^\circ$ .
3. Potisnite oba tečaja hkrati do konca v reži na levi in desni na dnu pečice.
4. Dvignite vrata, dokler ne začutite odpora, in jih ponovno odprite do konca.
5. Potisnite vzvoda kovinske barve nazaj v zaprt položaj.
6. Zaprite vrata.



## Steklo na vratih pečice

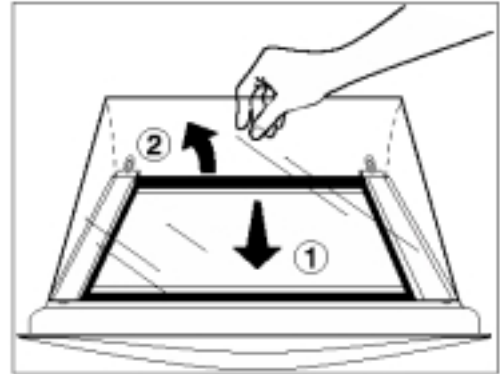
Vrata pečice so izdelana iz treh plasti stekla; notranje steklo lahko snamete, kar zelo olajša čiščenje.

**⚠ Pozor!** Steklo snemajte samo, če so vrata pečice sneta. Če steklo snamete, ko so vrata še na pečici, se bo teža vrat spremenila, kar bi lahko porušilo ravnovesje in povzročilo nenaden premik vrat, ta pa bi vas lahko poškodovala.

**⚠** S steklom ravnajte previdno; predvsem na robovih bi se lahko hitro okrušilo zaradi prevelike sile.

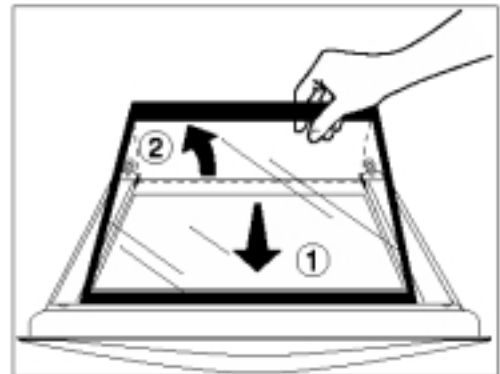
### Snemanje zgornjega stekla

1. Snemite vrata in jih položite z ročajem navzdol na mehko, ravno površino.
2. Steklo primite na spodnjem koncu in ga potisnite v smeri ročaja pečice proti vzmeti, dokler se spodaj ne sprostí.
3. Previdno primite na spodnjem delu steklo in ga izvlecite.



### Snemanje srednjega stekla

1. Primite za spodnji rob srednjega stekla in ga potisnite v smeri ročaja na vratih, dokler se na dnu ne sprostí.
2. Primite ga na dnu in ga previdno dvignite.

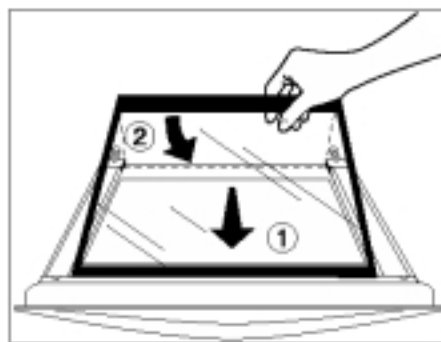


Očistite stekla.



## Nameščanje srednjega stekla

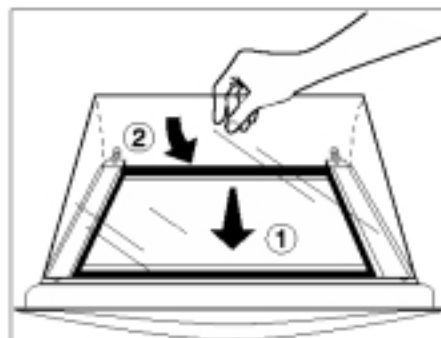
1. Pod kotom vstavite srednje steklo na tisti strani vrat, kjer je ročaj.
2. Počasi ga spustite in do konca potisnite pod robni profil na spodnjem robu vrat.



## Nameščanje zgornjega stekla

Pod kotom vstavite zgornje steklo na tisti strani vrat, kjer je ročaj.

Previdno spustite steklo. Potisnite ga ob vzmet na spodnjem robu vrata sprednjem delu robnega profila, ki ga pridržuje ob strani z ročajem, in ga potisnite pod robni profil. Steklo mora biti trdno in varno nameščeno! Ponovno namestite vrata pečice.



## Če pečica ne deluje brezhibno...


### Tehnični problemi

Problem	Vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreva.	Niste vklopili pečice.	Vklopite jo.
	Niste nastavili časa.	Nastavite čas na programski uri.
	Niste opravili potrebnih nastavitvev.	Preverite nastavitve.
	Pregorela je varovalka.	Zamenjajte jo.
Luč v pečici se ne prižge.	Pregorela je žarnica.	Zamenjajte jo z enakovredno.
Pečica se ne segreva, čas je osvetljen.	Vklopljen je način Demo.	2 sekundi pritiskajte na tipko za izbiranje načinov, nato pa 2 sekundi pritiskajte še na tipko "-".
Na prikazovalniku je vidna koda "F3", "F4", "F5" ali "F6".	Napaka v elektroniki	Obrnite se na pooblaščen servis.
Na prikazovalniku je vidna koda "F8".	Napaka v elektroniki	Izključite pečico iz električnega omrežja (npr. odvijte varovalko) in jo nato ponovno izključite. Če s tem niste odpravili nepravilnosti, se obrnite na pooblaščen servis.

Poškodovane pečice ne smete uporabljati. V primeru težav izklopite varovalko oz. izklopite vtikač iz vtičnice.

Nikoli sami ne popravljajte štedilnika. Nestrokovna popravila pomenijo veliko tveganje.

Če gre za eno od zgoraj omenjenih težav, poskušajte nepravilnost odpraviti sami, saj garancija ne pokriva takih nepravilnosti. Če pa napake ne morete odpraviti sami, se takoj obrnite na pooblaščen servis. Pri tem navedite kodo, ki je navedena na tablici z oznakami. To bo strokovnjakom pooblaščenega servisa omogočilo, da v čim krajšem času popravijo pokvarjeni štedilnik.

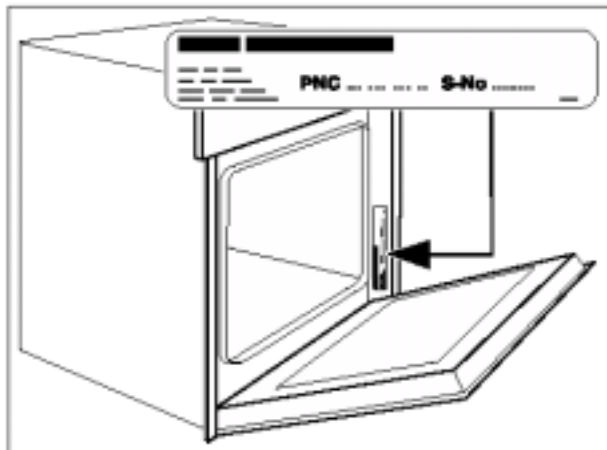
 Pri pečicah z ohišjem iz nerjavečega jekla se lahko notranje steklo na vratih začasno zarosi, ko odprete vrata takoj po pečenju.

## Servisiranje

V poglavju 'Če pečica ne deluje brezhibno...' so navedene nekatere nepravilnosti v delovanju, ki jih lahko odpravite sami. Če opazite nepravilnost v delovanju pečice, poskusite najprej sami odpraviti to nepravilnost s pomočjo teh navodil. Če vam to ne uspe, pa se obrnite na strokovnjake pooblaščenega servisa, pred tem pa se na pogovor pripravite, da bodo strokovnjaki lahko odpravili okvaro v najkrajšem času. Pripravite odgovore na naslednja vprašanja:

Ob tem pa navedite naslednje podatke:

- oznako modela
- številko proizvoda (PNC)
- Serijsko številko (S-No.)
- za kakšno nepravilnost v delovanju gre;
- morebitno kodo okvare, ki jo prikaže aparat.



Če je šlo za nepravilnost v delovanju, ki bi jo lahko odpravili sami s pomočjo teh navodil, ali pa če pri sporočanju okvare niste navedli vseh potrebnih podatkov in je bilo zato potrebno več obiskov s strani strokovnjakov pooblaščenega servisa, boste morali sami kriti stroške popravila, četudi je stroj še v garanciji.

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb brez predhodnega obvestila in napak pri tisku.

Skupina Electrolux je v svetovnem merilu največji proizvajalec električnih in plinskih gospodinjskih aparatov, aparatov za čiščenje in uporabo na prostem. Vsako leto je prodanih več kot 55 milijonov proizvodov Skupine Electrolux (kot so hladilniki, štedilniki, pralni stroji, sesalniki, motorne žage in vrtno kosilnice) v vrednosti približno 14 milijard ameriških dolarjev v več kot 150 državah širom po svetu.



***From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.***

---

**Electrolux Ljubljana d.o.o.**  
Tržaška 132, p.p. 72, 1111 Ljubljana  
tel.: 01/2425-733; fax: 01/2425-735  
<http://www.electrolux.si>